

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. KESIMPULAN

1. Asam amino yang dibutuhkan untuk fermentasi optimum asam kojat yang dihasilkan oleh *Aspergillus flavus* galur NTGA7A4UVE10 menggunakan dedak padi pandan wangi sebagai sumber nitrogen adalah L-arginin HCl dengan pengocokan 180 rpm pada suhu 28°C selama 12 hari.
2. Hasil optimasi aerasi terbaik dalam medium fermentasi dengan asam amino L-arginin HCl untuk galur mutan *Aspergillus flavus* NTGA7A4UVE10 adalah volume media 100 ml dalam Erlenmeyer 250 ml dengan pengocokan 180 rpm pada suhu 28°C selama 12 hari yang menghasilkan asam kojat 7,9283 g/L.

#### B. SARAN

1. Agar dilakukan optimasi terhadap kondisi fermentasi menggunakan variasi kecepatan pengocokan dan variasi volume medium yang lebih beragam dalam Erlenmeyer 1000 ml.

2. Agar dilakukan optimasi terhadap fermentasi asam kojat dengan penambahan oksigen pada Erlenmeyer 1000 ml.

